TOKYO GAS 家庭用

グリル付

ビルトインコンロ

取扱説明書

保証書付　型式の呼び：RHB21W4DV2-L/R

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

品名　RN-PS862A-VXBBHL　11-080-02-01284
　　RN-PS862A-VXBBHR　11-080-02-01285

Si 金口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用なので業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-PS862A-VXBBHL	RN-PS862A-VXBBHR
型式の呼び	RHB21W4DV2-L	RHB21W4DV2-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
   電装基板……3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   （1） 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   （2） 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   （3） 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   （4） お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   （5） 建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
   （6） 強い腐食性の空気環境に起因する不具合
   （7） 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   （8） 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   （9） 指定規格以外のガス、電気または熟練等をご使用したことに起因する不具合
   （10）本保証書を紛失された場合
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

YH-06
21W4D2-35A (00)
060000005251550

思いやりをかたちにしました。

毎日のお料理づくりを
かんたん、らくらく、安全に！

使いやすい天面操作

- 誰にでもかんたんに使えるよう電源ボタンは中央に。大きな点火／消火ボタンは、コンロバーナーの正面に配列。
- 傾斜型の操作部は見やすく、立ったままの自然な姿勢でらくらく操作。

光るボタンと大きな表示

- コンロ・グリルの使用中は、点火／消火ボタンの周りが光ってお知らせ。
- メニューや火力がひと目でわかる大きな天面表示。

安全を見守る安心センサー搭載

- 万一の消し忘れや、天ぷら油の過熱を未然に防止。
- なべがないと点火せず、なべをはずすと自動的に小火になる安全設計。

もくじ

安全なご利用のために

安全を見守る安心センサーのしくみ …… 4
安全上のご注意（使用編） …… 5
安全上のご注意（設置編） …… 10

このコンロについて

各部の名前 …… 12
正しいセットのしかた …… 14
安全機能のご紹介 …… 16
便利機能のご紹介 …… 18
レンジフード連動機能のご紹介 …… 20
適したなべと温度センサーについて …… 22

毎日の使いかた

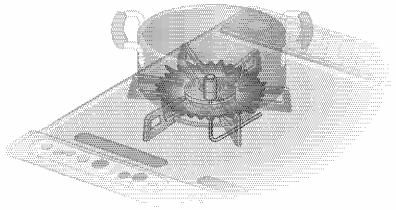
コンロ
基本の使いかた …… 24
揚げものをする …… 26
調理タイマーを使う …… 28
お湯をわかす …… 29
ごはんを炊く …… 30

グリル
グリルの準備 …… 32
マニュアルモードで焼く（手動調理） …… 34
オートメニューモードで焼く …… 36
その他の機能 …… 40

長くご利用いただくために

日常の点検とお手入れ …… 41
お手入れのしかた …… 42
よくあるご質問（Q & A） …… 44
停電時のご使用について …… 47
故障かな？と思ったら …… 48
音声ガイダンスのご紹介 …… 54
安全・便利機能の使いかた …… 58
アフターサービス／仕様 …… 60
保証書 …… 裏表紙

安全を見守る安心センサーのしくみ



1. 温度センサーがなべ底にピッタリくっついて常時、温度変化を監視

- ●敏感に反応してすばやく過熱に対応します。
- ●温度が上がりすぎたら小火にします。
- ●さらに温度が上がれば自動的に火を消します。

2. 立消え安全装置で常時、炎を監視

- ●風や煮こぼれで炎が消えたらガスをストップし、まさかのガス漏れを防ぎます。

3. 温度センサーの位置でなべの有無を検知

- ●温度センサーがなべによって押し下げられないと点火できません。
- ●点火中、なべを持ち上げるなど、温度センサーが押し下げられないと小火にします。
  このままの状態が 1 分間続くと、消火します。

4. 消火後も温度センサーとトッププレート下のセンサーで温度を監視

- ●機器本体の温度が高い間は、やけど注意ランプを点灯し、冷却ファンで本体内部を冷却します。
  お手入れのときなど、ついうっかりのやけどを未然に防ぎます。

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠ 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

安全上のご注意（使用編）

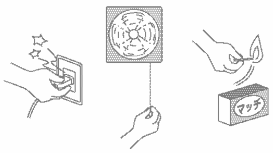
⚠ 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら・・・

火気厳禁

- ■絶対、火をつけない
- ■電気器具のスイッチの入 / 切をしない
- ■電源プラグの抜き差しをしない
- ■周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

安全上のご注意（使用編）

⚠ 警告　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロは・・・

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

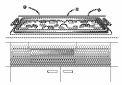
■アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく　焼網



調理中は・・・

■機器から離れない
■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。

使用中は必ず換気する！

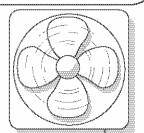
換気せよ

■換気扇をまわすか、窓を開ける！

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■こんなときは窓を開ける！

屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



トッププレート（ガラス製）には・・・

■衝撃を加えない！
上にのらない！

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対にさわらず、すぐに修理を依頼してください。

水ぬれ禁止

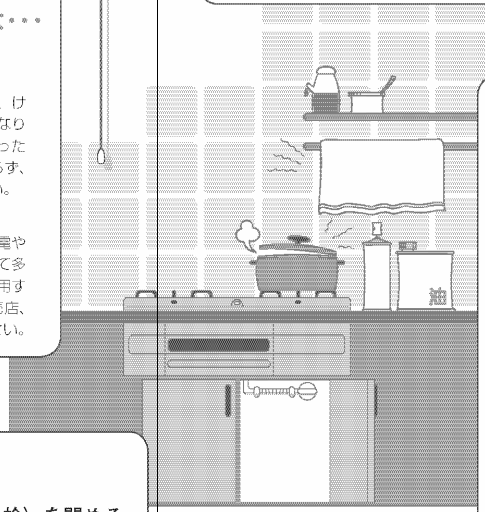
■水をかけない！

漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。誤って多量に水をこぼした場合は、使用するのをやめお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

使用後は・・・

■消火を確認する
■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



ガスコンロの近くには・・・

■燃えやすいものを置かない

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

火災の原因になります。

■爆発のおそれがあるものを置かない

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

■引火しやすいものを使用しない

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

引火して火災のおそれがあります。

こんなときは・・・

■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

トッププレートの排気口は・・・

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない！

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは・・・

■グリル扉は魚などをはさみこんだり、開けたまま使用しない

魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

脂がたまり発火する原因になります。

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火バーナーカバーなどにたまった脂はそのつど取り除く

食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

安全上のご注意（使用編）

点火しない場合は･･･

■点火 / 消火ボタンを押して、消火の状態に戻す
■周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない
なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■天面の操作部、表示部には次のようなことはしない
- 手をつく
- 熱いなべやフライパンなどを置く
- 調味料や、菜箸などのものを置く
- 水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

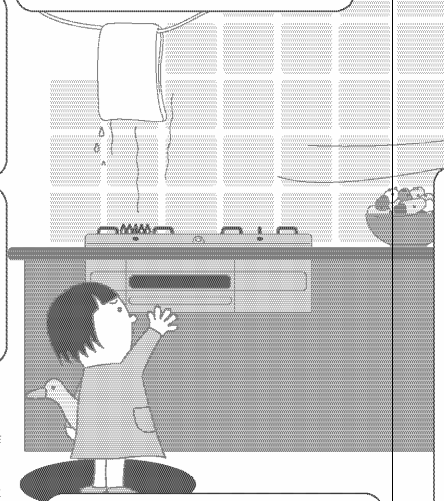
お願い

- 使用中も時々正常に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、電源プラグを抜いたり、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いてください。
  雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■なべの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

⚠ 注 意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

トッププレートのやけど注意表示が消えるまで触わらない

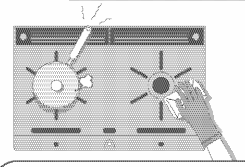
接触禁止

■使用中、使用直後は操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない。
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。
※ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、やけど注意の表示が消えていても排気口カバーが熱くなります。また、トッププレートが熱くなり、やけど注意ランプが点灯することがあります。

■風を機器に当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

グリル排気口には･･･

■手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■グリルとびらやグリル操作部には次のようなことはしない
- 手をつく
- ぶら下がる
- 水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル皿には水を入れない
水が高温になり、こぼすとやけどすることがあります。

接触禁止

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
やけどをすることがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

点検、お手入れの際は･･･

■ロックをかけ電源を切る、または電源プラグを抜く
誤って点火し、やけどをすることがあります。

■トッププレートのやけど注意表示が消えるまで待つ

■必ず手袋をする
けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿はさめてから取り出す
調理後は、グリルレールも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

安全上のご注意（設置編）

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

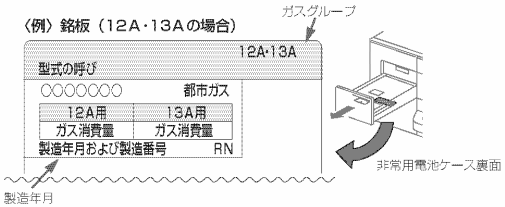
ガス漏れ、火災、漏電・感電・作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要です。
機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。
※ 故障と思われたときは☞ 48 ～ 53 ページを参照ください。

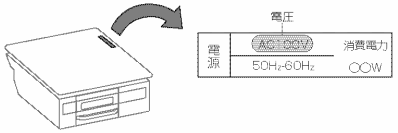
■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する
■使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 銘板は機器の前面パネル左の非常用電池ケース裏面に貼ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



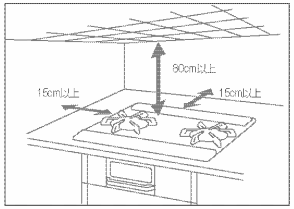


⚠ 警 告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃物との距離が守れない場合
- 表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合

防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。



（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

電源コードは・・・

■傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたりしない
■引っ張って抜かない
■重いものを載せたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損したり、電源プラグが抜けかかり、火災や感電の原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電やショート発火の原因になります。

■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

感電や火災の原因になります。

ぬれ手禁止

■ぬれた手で抜き差しはしない

感電やけがをすることがあります。

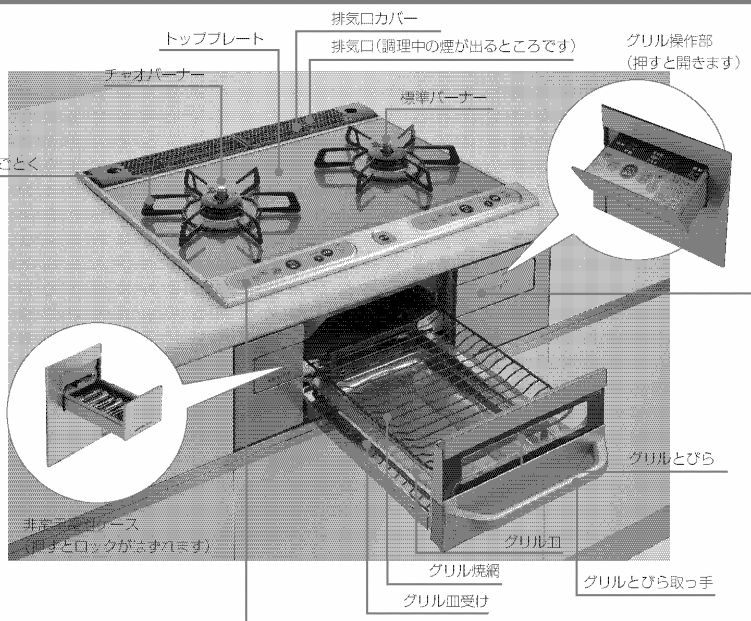
アース線は・・・

アース線部

■アース線を確実に取り付ける

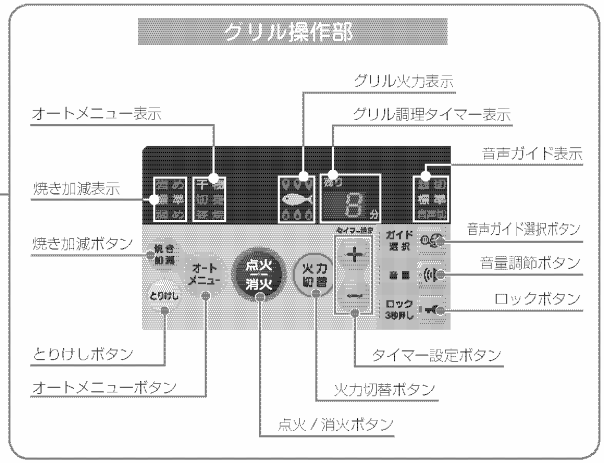
- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

各部の名前

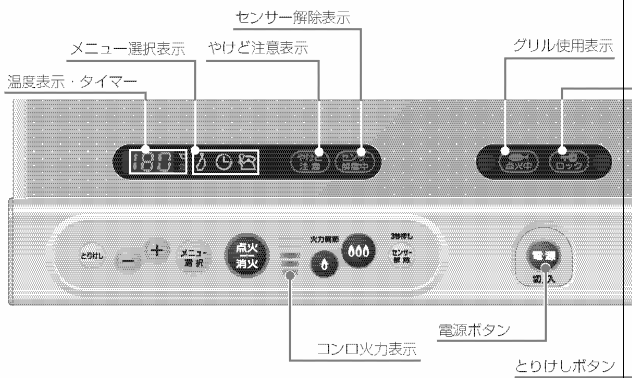


●図は -L タイプ（チャオバーナーが左側のタイプ）です。
-R タイプはチャオバーナーと標準バーナー及びメニュー選択表示が左右逆になります。

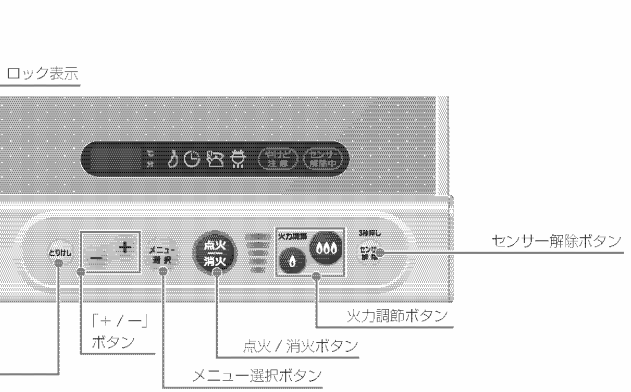
グリル操作部



左コンロ操作用ボタン



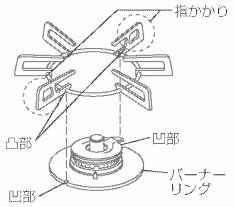
右コンロ操作用ボタン



●表示画面は説明のためのもので、実際の運転状態を示すものではありません。

正しいセットのしかた

ごとく

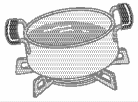


●ごとくは、指かかりのある個所を前後にバーナーリングの外側にセットしてください。

●ごとく内側の凸部をバーナーリングの凹部に入れて正しくセットしてください。

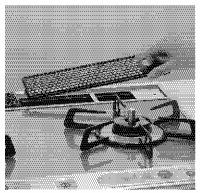
⚠ 注意

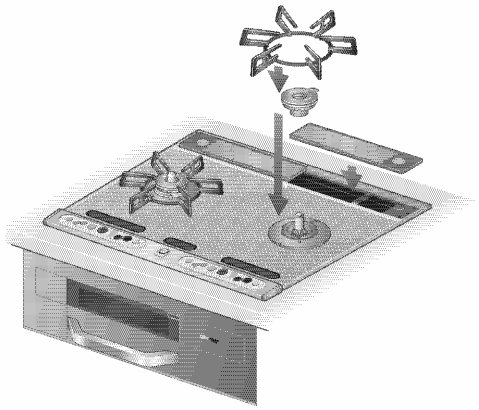
■ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



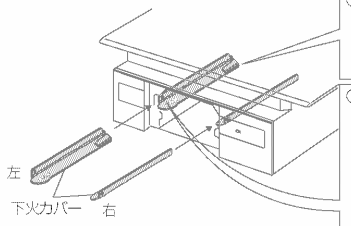
排気口カバー

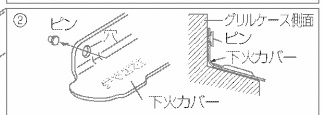
●２つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。





グリル下火カバー





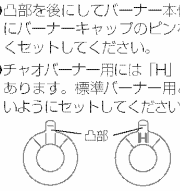
下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴（1個所）をグリルの側面にあるピンに通してください。

お願い ●下火カバー後部をグリルケース側面に押し当て凸凸が合っていることを確認してください。

バーナーキャップ

●凸部を後にしてバーナー本体手前の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。

●チャオバーナー用には「H」の刻印がしてあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。



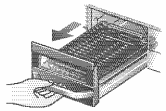
お願い ●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼していることを確認してください。

⚠ 注意

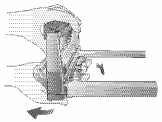
■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない
バーナーキャップが裏返しでないか、浮きがないかを確認してください。正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

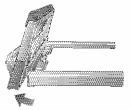
はずしかた



1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けをはずす。



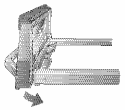
2. 押さえバネを押しながら矢印の方向にグリルとびらを傾ける。



3. グリルとびらを矢印方向に引き上げる。

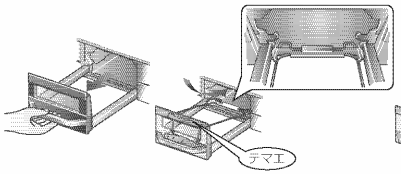
取り付けかた

1. グリルとびら内側の「マ」の刻印下にある角穴にレールのツメ２個所をはめ込む。



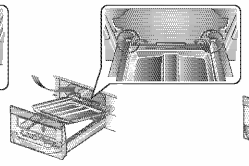
2. グリルとびらを矢印の方向にパチンとはまるまで回転させる。
※押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網の取り付けかた

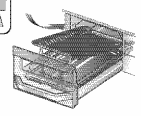


1. グリルとびらを止まるまで引き出す。

2. グリル皿受けは「テマエ」刻印を手前にしてレールの「▷」の刻印横の角穴にツメ２個所をはめ込む。



3. グリル皿をグリル皿受けにセットする。



4. グリル焼網のツメ４カ所をグリル皿の穴にはめ込む。

※グリル皿、グリル焼網は、前後がないのでどちらを前にしても取り付けられます。

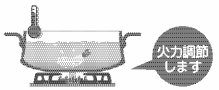
安全機能のご紹介

自動判別機能

機器が料理の種類を判別し、その種類に応じて焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全機能を自動的に選択します。
便利メニューやセンサー解除機能を設定せずに点火し、通常に使用できる状態のときは、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しにすると自動判別モードに設定されます。
コンロ調理タイマーモード使用中は焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

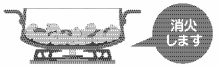
天ぷら油過熱防止機能

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し発火を防ぎます。



焦げつき消火機能

煮ものなどのとき、お料理の焦げつきを検知してなべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

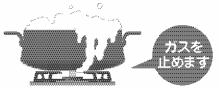


高温自動温度調節機能

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が 30 分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。
調理に支障があるときはセンサー解除をお使いください。

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると自動的にガスを止めガス漏れを防ぎます。

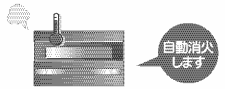


消し忘れ消火機能

点火後、 約 120 分※(購入時)で自動消火し、万一の消し忘れを防ぎます。
※消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。(カスタマイズ機能 ☞58 ページ)

グリル過熱防止機能

グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

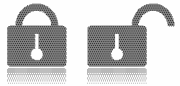


電源オートオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、3 分後※(購入時)に自動的に電源を切ります。
※電源オートオフの設定時間は変更することができます。(カスタマイズ機能 ☞58 ページ)

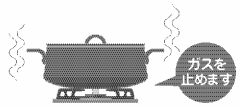
ロック機能 ☞40 ページ

幼いお子様のいたずらや誤ってボタンを押しても作動しないようにロックすることができます。ロックボタンを 3 秒以上長押しすると電源ボタン以外の操作部をすべてロックできます。電源ボタンを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。



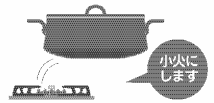
感震停止機能

機器本体が約震度 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。
感震停止機能は OFF にすることができます。
(カスタマイズ機能 ☞58 ページ)



鍋なし検知機能

コンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。また、調理中なべやフライパンを持ち上げると小火になります。
小火の状態が約 1 分間続くと自動消火します。



センサー解除 ☞24 ページ

センサー解除ボタンを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。なべを持ち上げる炒めものや高温になる炒りもの料理、なべを使わないあぶりもの調理の場合に使用します。
(約 30 分間使用できます)
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能も同時に解除します。(ただし、センサー解除中もなべの異常過熱を防止するため、小火、大火と自動的に火力調節します)

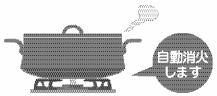
便利機能のご紹介

揚げものモード（温度調節機能） ☞26 ページ

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。また、ホットケーキなどの焼きもの調理をするときにフライパンの温度を一定に保つこともできます。「＋／－」ボタンを押すことにより 130 ～ 220℃まで 10℃刻みで温度を設定することができます。

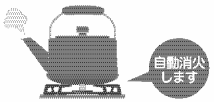
コンロ調理タイマーモード ☞28 ページ

「＋／－」ボタンを押すことにより 1 ～ 120 分まで 1 分刻みで時間を設定することができ、設定時間になると自動消火します。



湯わかしモード ☞29 ページ

沸とうしたらお知らせし、その後自動消火します。
沸とうしても弱火になる時間が遅い場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。
（カスタマイズ機能 ☞58・59 ページ）



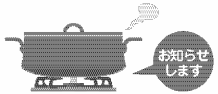
ごはんモード ☞30 ページ

洗米後、30 分～ 1 時間以上浸したお米を、かまど風に炊きあげます。
（標準バーナーのみの機能です）

音声お知らせ機能 ☞40 ページ

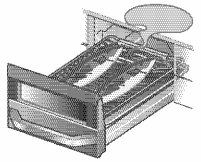
音声で機器の状況をお知らせします。音声ガイド、音量調節ともに 3 つのモードから、選択できます。購入時は親切モード、音量「大」に設定されています。
「標準モード」安全機能のお知らせや次の操作へのガイドをします。
「親切モード」設定内容までお知らせするので操作の確認ができます。
「音声切モード」ブザー音のみの設定になります。

一度、設定した音声・音量は記憶されます。次回、操作するときは前回設定した音声・音量で使用できます。



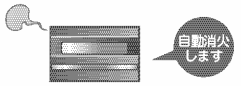
グリルオートメニューモード ☞36 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば、自動で焼き上げます。



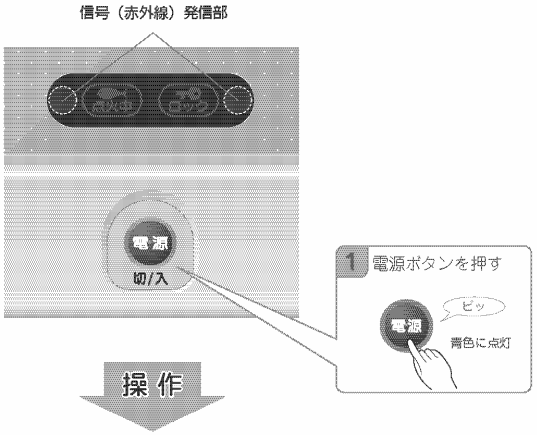
グリルマニュアルモード ☞34 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。
「＋／－」ボタンを押すことにより 1 ～ 15 分まで 1 分刻みで設定でき、設定時間になると自動消火します。



レンジフード連動機能のご紹介

●換気扇連動対応のレンジフードであれば、コンロやグリルの点火／消火と連動してレンジフードの運転／停止を自動的に行えます。
コンロ天面から発信される信号をレンジフードで受信し、レンジフードファンが自動的に「中」運転します。
●レンジフードファンの運転切替をする場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



1. 点火する

●点火 / 消火ボタンを押す。
●レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。

※すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

2. 消火する

●点火 / 消火ボタンを押す。
●レンジフードファンの運転は消火操作を行って約３分後に自動停止します。

※消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。

※自動消火時（安全装置作動時）はレンジフードファンは自動停止しません。機器の点火 / 消火ボタンを押して消火操作をしてください。コンロ・グリルタイマー調理などの自動消火時は約１分後に停止信号が発信され、約３分後に自動停止します。

お願い

●対応レンジフードファン以外では連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。

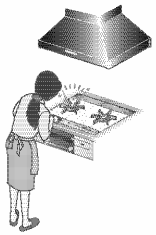
●レンジフードファンが常時換気設定の場合にコンロやグリルを消火するとレンジフードファンは常時換気設定に戻ります。レンジフードファンタイマーが作動中も停止しません。換気を停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。

●レンジフードファンの使いかたはレンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

●レンジフードファンと連動しない場合はレンジフードファン側で操作してください。

ワンポイント

下記のような場合は連動しないことがありますが故障ではありません。
●前かがみで操作している。（手や頭で信号がさえぎられている）
●発信部に調味料などの物が置いてある。（信号がさえぎられている）



●発信部が汚れている。（信号が受信できない）
●テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。（信号が混乱し、正しく受信できない）
●ガス機器に太陽光が当たった状態で操作している。（信号が正しく発信できない）
※連動しにくい場合は、レンジフードファンの操作部で操作してください。

適したなべと温度センサーについて

●温度センサーの安全機能を正しく働かせるためには、次のことを守ってください。

⚠ 警 告

■底が平らで温度センサーと密着するなべを使用する
温度センサーが傾いていたりなべ底との間にすき間があると発火の原因になります。

■温度センサーを使用するときは下記のなべなどは使わない
- ●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ●耐熱ガラス容器・土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでは揚げもの調理はしない。発火するおそれがあります。

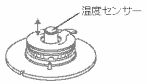
※底のへこんだなべを動かすと温度センサーが片あたりしやすくなります。密着していることを確認してください。

■揚げもの調理油は必ず 200ml 以上入れる
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

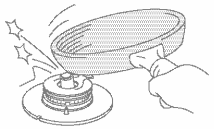
■センサー解除モードは揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

⚠ 注 意



■温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する
- ●なべ底に温度センサーが密着しないと揚げもの調理油が発火する場合があります。
- ●途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- ●動きが悪いとなべが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因になります。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない
- ●なべ底に温度センサーが密着しなくなり、揚げもの調理油が発火する場合があります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。

※密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

なべの種類	一般調理		メニューモード調理		
	・煮物など	・炒め物 ・揚げ物 （揚げものモードを使用しない場合）油量 200ml 以上	・揚げものモード 油量 500ml ～ 1000ml	・湯わかしモード 水量 （標準バーナー：500ml ～ 2000ml） （チャオバーナー：500ml ～ 3000ml）	・ごはんモード ごはん 1 ～ 5 合
・アルミ製、銅製のなべ	○	○	○	○	○
・鉄製、ホーロー製のなべ	○	○	○	○	○ 少しこげる場合があります
・ステンレス製のなべ	○	○（厚手） ×（なべ底厚み：2.5mm未満）	○	○	○ 少しこげる場合があります
・無水なべ　・多層なべ	○	○	×	○	×
・土鍋 ・耐熱ガラス容器	○ 途中消火する場合があります	×	×	×	×
・圧力なべ	○ 途中消火する場合があります	×	×	×	×

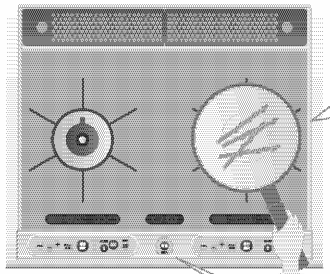
●特に片手なべは不安定になりやすいので注意してください。

○：適しています
×：適していません
（温度を正しく検知できません）

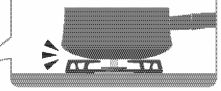
コンロ 基本の使いかた

準備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張ってあります。はがしていない場合は、ご使用前に保護シートをはがしてください。
●ごとく、バーナーキャップ、排気口カバー、下火カバーなどが正しくセットされているか確認してください。☞14・15ページ

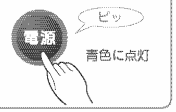


1 ごとく中央になべを置く



●なべをごとくに置いていないと点火しません。
●なべをのせても温度センサーがなべ底に密着していないと点火しません。

2 電源ボタンを押す



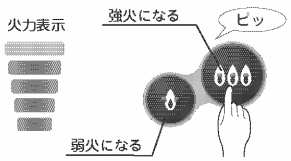
操作

1. 点火する

●点尖 / 消尖ボタンを押す。

2. 火力調節する

●火力調節ボタンを押す。



点火時	
	・チャオバーナーは４つ点灯
	・標準バーナーは５つ点灯

3. 消火する

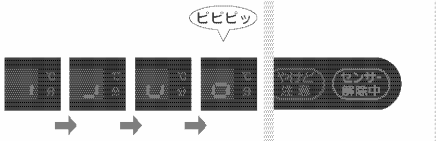
●点尖 / 消尖ボタンを押す。

4. 電源を切る

●電源ボタンを押す。

センサー解除のしかた

「センサー解除」ボタンを約３秒間押す。 ▶ 表示部に下の図の様に表示されブザーでお知らせします。 ▶ センサー解除中が点灯します。 ▶ 約30分経過すると自動消火します。（ブザーが「ピー」と３回鳴ってお知らせし、センサー解除表示が消灯）



※点火前でも調理中でも設定できます。
※取り消すときはもう一度センサー解除ボタンを押します。
※いったん消火するとセンサー解除は取り消されます。
※センサー解除後30秒間指定のコンロを使用しないとセンサー解除は取り消されます。

【こんなときセンサー解除】

●自動的に小火になり調理に支障があるとき。
なべを持ち上げて調理する炒めものや、高温になる炒りもの調理など。
●あぶりものなどなべを使わないとき。
●なべ底が温度センサーに密着しているのに点火しないなべを使うとき。

※約30分間使用できます。
※鍋なし検知機能、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき消火機能を一時的に解除します。
※センサー解除中もなべの異常過熱を防止するため、自動的に火力調節することがあります。また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
※再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってから行ってください。

お願い

●みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜてください。
強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。

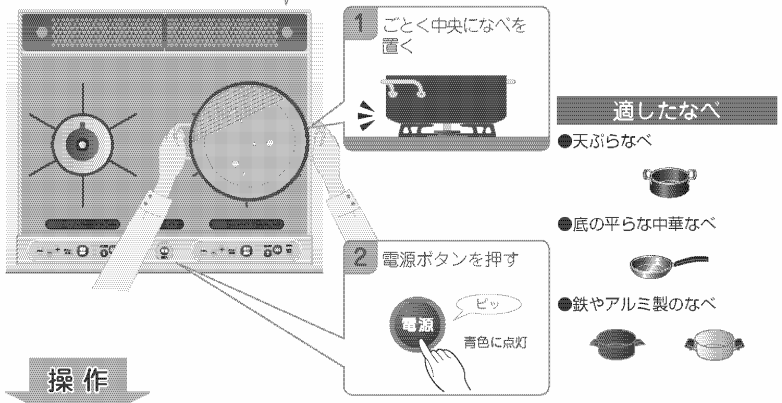
突沸現象について
突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。
これらの予防法として次の点にご注意ください。
・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。
（強火で急に加熱しない）
・熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・なべの大きさにあった火力で加熱する。

●煮こぼれに注意してください。
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。
●調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。
●コンロを使用している場合は機器下のキャビネットとびらはゆっくり開閉してください。火が消える場合があります。
万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。

揚げものをする

準備

適した油の量　500ml～1000ml



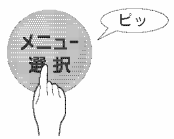
適したなべ

- ●天ぷらなべ
- ●底の平らな中華なべ
- ●鉄やアルミ製のなべ

操作

1. メニュー選択する

●メニュー選択ボタンを１回押し、「揚げもの」モードに設定する。

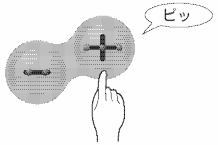


●揚げものランプが点灯し、「180℃」と表示されます。

※前回設定した温度が表示されます。

2. 温度設定する

●「＋／－」ボタンで温度を設定する。



※ 130 ～ 220℃まで 10℃刻みで温度を変更できます。

※温度設定は点火した後でも可能です。また、調理中でも変更できます。

3. 点火する

●点火／消火ボタンを押す。

●揚げものモードに確定されます。

※火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

※とりけしボタンを押すと揚げものモードは取り消され自動判別モードに設定されます。

4. 調理する

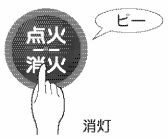
●設定温度になると、ブザーでお知らせします。
調理を始めてください。

※自動的に火力調節して油を設定温度に保ちます。

※自動調節中、手動での火力調節はできません。

5. 消火する

●点火／消火ボタンを押す。



便利な使いかた

●火力調節の難しい、卵料理や焼きものメニューが、揚げものモードの温度調節を使えば、いつもきれいに簡単につくれます。

焼きもの調理の目安

140℃	クレープ、うす焼き卵
140℃～150℃	ホットケーキ、厚焼き卵
150℃～160℃	オムレツ
160℃～180℃	ギョーザ、お好み焼き

ハンバーグ〈140℃～150℃〉

※焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

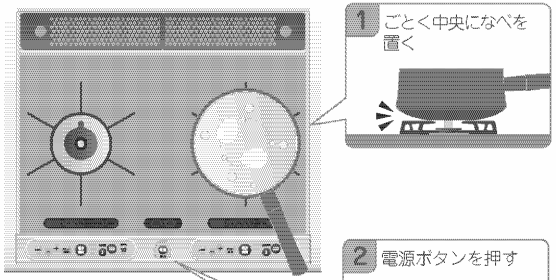
揚げもの調理の目安

160℃	とりの唐揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。
なべの種類、材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。

コンロ 調理タイマーを使う

準備



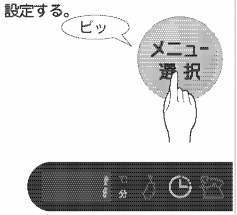
便利な使いかた

- 使用中はいつでもコンロ調理タイマーモードに設定できます。ただし、他のモードに設定中は使用できません。
- 麺を茹でたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

操作

1. メニュー選択する

- メニュー選択ボタンを２回押し、「コンロ調理タイマー」モードに設定する。

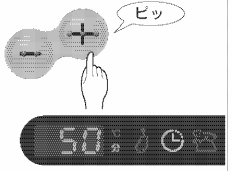


- タイマーランプが点灯し「１分」と表示されます。

※とりけしボタンを押すとコンロ調理タイマーモードは取り消され、自動判別モードに決定されます。

2. 時間設定する

- 「＋／－」ボタンで時間を設定する。



3. 点火する

- 点尖／消尖ボタンを押す。

※時間設定は調理中でも変更できます。

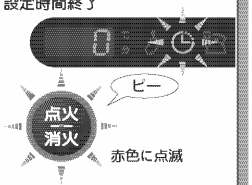
※１～120 分まで１分刻みで時間を変更できます。

※「＋／－」ボタンを押し続けると 10 分刻みで早送りできます。

4. 自動消火

1 残り 30 秒前

2 設定時間終了



- コンロ調理タイマーランプが点滅します。

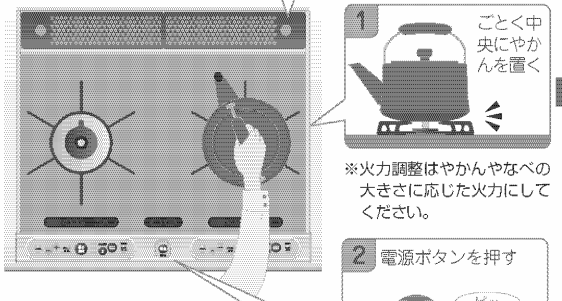
3 点尖／消尖ボタンを押す

※点尖／消尖ボタンを押さなくても１分経過後、自動的に消灯します。

コンロ お湯をわかす

準備

適した水の量　チャオバーナー：500ml～3000ml
標準バーナー：500ml～2000ml



お願い

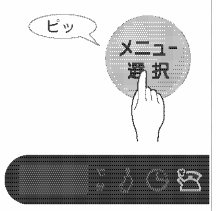
- なべややかんの形状・材質によっては、消火のタイミングが異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

適したなべ・やかん

操作

1. メニュー選択する

- メニュー選択ボタンを３回押し、「湯わかし」モードに設定する。



※温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください。

・やかんやなべのふたの開閉はしない。
・やかんやなべを動かさない。
・水をかき混ぜない。
・水や具を入れない。　・火力をかえない。

2. 点火する

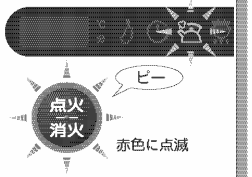
- 点尖／消尖ボタンを押す。

- 湯わかしモードに確定されます。

※とりけしボタンを押すと湯わかしモードは取り消され、自動判別モードに設定されます。

3. 沸とう後自動消火

1 沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動消尖します。



- 湯わかしランプが点滅します。

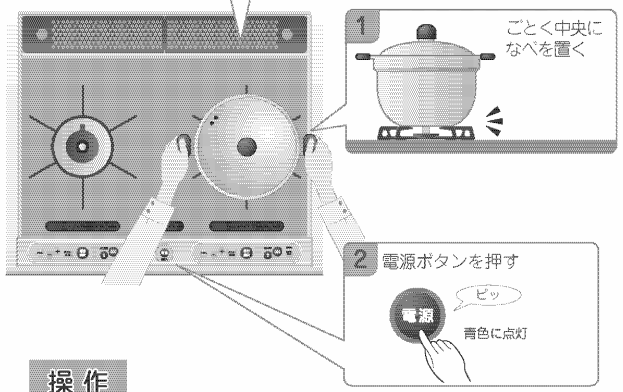
2 点尖／消尖ボタンを押す。

※点尖／消尖ボタンを押さなくても１分経過後、自動的に消灯します。

コンロ ごはんを炊く

準備

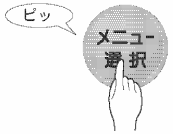
注 ごはんモードは標準バーナーのみです



操作

1. メニュー選択する

●メニュー選択ボタンを４回押し、「ごはん」モードに設定する。



2. 点火する

●点尖 / 消尖ボタンを押す。

●「ごはん」モードに確定されます。

※ごはんモードは火力調節を自動で行います。そのままの火力でお使いください。

※とりけしボタンを押すとごはんモードは取り消され、自動判別モードに設定されます。

3. 自動消火・むらし

1. 炊きあがると、ブザーでお知らせし、自動消火します。

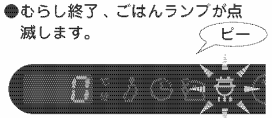
2. むらし 10 分カウント開始

3. 残り 30 秒

※むらしが終わるまでふたを開けないでください。

4. 炊きあがり

●むらし終了、ごはんランプが点滅します。



5. 消灯する

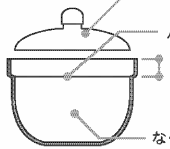
●点尖 / 消尖ボタンを押して消灯する。

※点尖 / 消尖ボタンを押さなくても約１分経過後、自動的に消灯します。

※むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんが美味しくなります。

適したなべ

●アルミ製のなべ



※土鍋は火力調節をして、コンロ調理タイマーモードを利用して炊飯ください。

水加減について

●炊飯量は最大５合です。５合以上は炊けません。
●水加減は目安です。好みに応じて加減してください。
●炊き込みごはんの最大炊飯量は４合です。具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。

	1合（約 150 g）	2合（約 300 g）	3合（約 450 g）	4合（約 600 g）	5合（約 750 g）
米の量					
水の量	300ml	480ml	670ml	930ml	1130ml

お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
白米	30 分以上	60 分以上
無洗米		
胚芽精米	60 分以上	90 分以上
雑穀米・発芽玄米		
古米		
麦ごはん		

おいしく炊くために

●お米の量は正確にはかりましょう。
●洗米はたっぷりの水で素早く洗いましょう。
※炊きあがりは、米の種類や質、なべの種類や室温（水温）などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

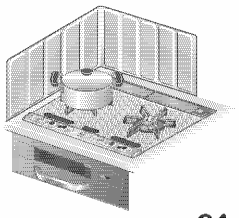
炊きあがりまでの目安時間…20 分～ 30 分

無洗米について

●1．2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
●十分に水に浸す。
●水の量を3%程多くする。または専用計量カップを使う。
●よくかき混ぜて気泡をとばす。表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

お願い

●機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



グリルの準備

グリルを初めて使う前にから焼きをする

1. 梱包部材をすべて取り除く
   ●庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

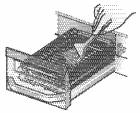
2. グリル焼網や下火カバーを取り出す。
   ●グリル焼網のフッ素コート加工がはがれるのを防ぐためです。

3. 約7分間から焼きをする
   ●部品に付着している加工油を焼き切ります。
   グリルの操作については☞34ページを参照してください。
   ●排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
   ●から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリル焼網に魚を置く前に

※から焼き後、グリル焼網、下火カバーを正しくセットしてください。
☞14・15ページ

■両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網にくっつきやすくなります。グリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コートを施してありますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。魚を置く前に以下の準備をしてください。



魚の準備

魚の下ごしらえ

●冷凍の魚：完全に解凍する
●生魚：水洗いしたあと、水気をよくふき取る
●みそ漬けやかす漬けの魚：みそやかすをよくふき取る

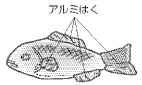
塩焼きの下ごしらえ

■鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

●さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚：多めに塩をして、おき時間は短めにする
●白身魚：少なめに塩をして、おき時間は長めにする
●川魚やいか、えび、貝など：焼く直前に塩をふる

ワンポイント

●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



グリルの準備

1. グリル焼網に油を薄く塗る

2. 約1～2分間から焼き（予熱）をする
   焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

お願い

●オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

1匹の場合　2匹の場合　3匹の場合

マニュアルモード（手動調理）での火力と焼き時間の目安

	メニュー	火力（上火―下火）	焼き時間の目安
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分
	さばの塩焼き	強 — 強	8分
	さけの切身	強 — 強	9分
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分
	あじのひらき	強 — 強	9分
	ししゃもなど	強 — 強	6分
	赤魚のかす漬け	弱 — 強	11分
	ローストビーフ	強 — 強	8～9分
	さけのホイル焼き	強 — 強	8分
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11分
	ピザトースト	強 — 弱	5分
	アスパラのベーコン巻き	強 — 強	5分
	焼きりんご	強 — 強	7分
	大あさり	弱 — 強	8分
	厚あげ	強 — 強	7分
	焼きなす	強 — 強	12分
	焼きおにぎり	強 — 強	素焼き6分▶たれ2分
	焼きもち	弱 — 強	5分

●詳細は、クックブックをご参照ください。

魚を取り出す

1. はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げる
   グリル焼網に付着した魚をはがします。
   ●フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
   また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

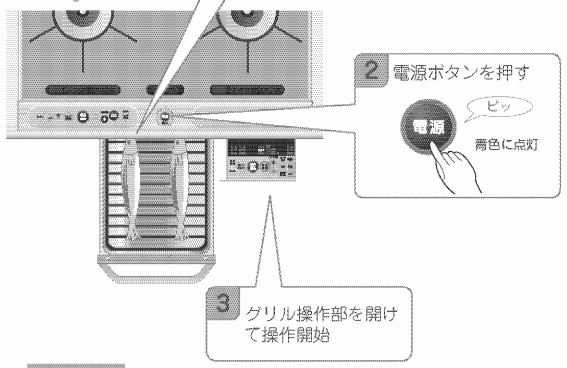
2. 魚を取り出す

お願い

●両面焼グリルは、上下の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節☞34ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
●グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。

グリル マニュアルモードで焼く（手動　調理）

準備



⚠ 注意

■グリル皿はやけど注意ランプが消えてから取り出す。
焼き上がり直後、グリル皿にたまった脂は高温になっています。冷めてから水平にゆっくり取り出してください。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①点火 / 消火ボタンを押して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する

お願い

●点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う。
（多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります）

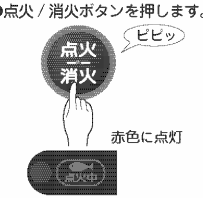
●調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

●グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

操作

1. 点火する

●点尖 / 消尖ボタンを押します。



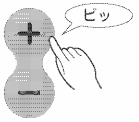
●グリル表示部に「9 分」と表示されます。（※）

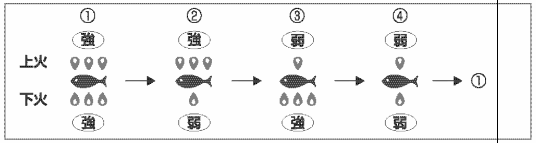
※点尖時 庫内の温度が低い場合は「9 分」と表示
庫内の温度が高い場合は「6 分」と表示

※点尖初期の 1 分間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、1 分経過後に実際の火力が変化します。

2. 時間設定する

●タイマー設定ボタンで焼き時間を設定する。





※1～15分まで1分刻みで設定できます。(庫内の温度がある程度上昇している場合は 1 ～ 8 分または 1 ～ 10 分)

※調理中にタイマー設定ボタンを押すと、加熱時間が変更できます。ただし、連続使用時間は最大 15 分となります。(庫内温度がある程度上がっている場合は 8 分または 10 分)

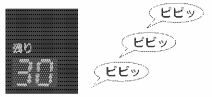
3. 火力調節する

●火力切替ボタンを押す。

※押すごとに 4 段階に切り替わります。

4. 焼き加減の確認

●残り 30 秒になるとブザーでお知らせします。焼き加減を確認し、焼き足りない場合はタイマーを追加してください。



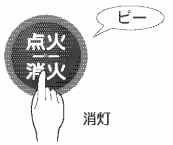
5. 焼き上がり・自動消火

●設定時間になるとブザーでお知らせし、自動消火します。

※上下の焼き方が違うので、お好みの焼き色になるよう調節してください。

6. 消灯する

●点尖 / 消尖ボタンを押して消灯する。



※焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

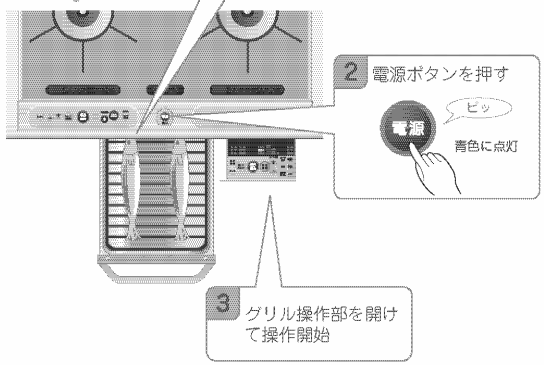
※点尖 / 消尖ボタンを押さなくても約 1 分経過後、自動的に消灯します。

※操作部を収納するとき、手を挟みこまないように注意してください。

グリル オートメニューモードで焼く

準備

1 調理する魚をグリルに入れる



お願い

●魚以外はマニュアルモード（手動調理）で焼いてください。

●次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
・みりん干し
・めざし
・うるめいわしのの丸干し
・市販のみりんづけ
・身欠きにしん
焼け過ぎにより、焦げがひどくなり発火の原因となります。

おいしく焼くために

●グリル皿に水を入れない。
●予熱はしない。
●冷凍した魚は完全に解凍する。
●オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けない。
●種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
●一匹の場合は左右どちらかに置く。

次のことをお守りください

●続けて焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューボタンを受け付けない場合があります。その場合は、グリルとびらを開けて庫内が冷めるまで５分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモード（手動調理）でお使いください。

●オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。

●魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。（魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください）

●焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

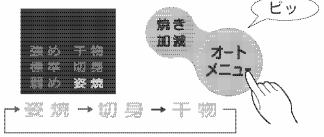
ワンポイント

●点火 30 秒後にオートメニュー、点火 90 秒後に焼き加減が確定します。
●とりけしボタンを押すとマニュアルモード（手動調理）に設定されます。

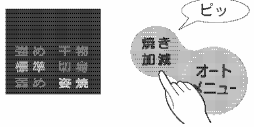
操作

1. オートメニューを選択する

●オートメニューボタンを押す。



●焼き加減ボタンを押す。



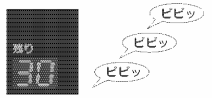
2. 点火する

●グリルの点火 / 消火ボタンを押す。

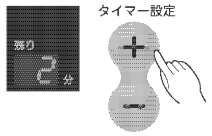
●オートメニューが確定します。
※とりけしボタンでオートメニューモードを取り消しできます。

3. タイマー終了・焼き加減の確認

●残り 30 秒になるとブザーでお知らせします。

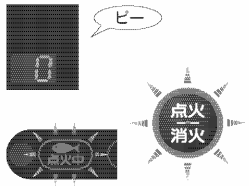


●再度タイマー設定ができます。
焼き加減を確認し、焼き足りない場合は、タイマーを追加してください。



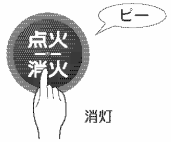
4. 焼き上がり・自動消火

●設定時間になるとブザーでお知らせし、自動消火します。



5. 消灯する

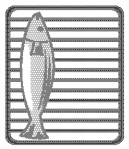
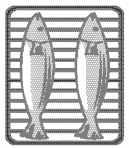
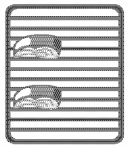
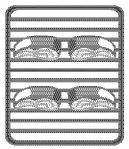
●点火 / 消火ボタンを押して消灯する。



※点火 / 消火ボタンを押さなくても約１分経過後、自動的に消灯します。

オートメニューモードで焼く

●魚の種類や大きさ、状態（脂ののり具合、季節や鮮度）により、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置き方	ポイント・お願い
姿焼	■小さめの小魚 （約 50g 以下） きす・小あじ ■塩漬け 塩さんま	■中程度の生魚 （約 100 ～ 200g） ・あじ ・いさき 1 ～ 3 匹 ・さんま ・いわし ・あゆ 1 ～ 4 匹 ・たい（小）1 匹 （300g 以下） ・きす　1 ～ 4 匹 （50g 以上）	■大きめの生魚 （約 200g ～ 400g） ・あじ ・いさき 3 ～ 4 匹 ・たい　1 匹 （約 300 ～ 400g）	 ■頭を奥に 一匹は左右どちらかに  二匹以上は均等に	■尾・ひれをきれいに焼く ・多めの塩を塗る ・アルミはくで覆う ■火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる ■みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けたれを十分にふき取り、弱めで調理する ■厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cm を超えるもの）は中まで火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。 ■干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています。 ■ふり塩の量や種類、照り焼きなどは漬け時間、漬けたれの配合によっても焼き色が濃くなったり、薄くなったりすることがあります。
切身	■照り焼き ぶり・さわら ■みそ漬け さわら・甘だい	■生魚 ・生ざけ ・さば ・ぶり ・すずき ・たい ・甘だい ■塩漬け ・甘塩ざけ ・塩さば	■光沢のある魚 ・まながつお ・たちうお ・さわら	 ■皮面を上向きに ■身のうすい部分を外側にして左右どちらかに  4 切以上は身の薄い部分を外側に向け、左右対称に	
干物	■小さな 半生の干物 ししゃも	■一夜干しのひらき ・あじのひらき ・干しさわら ・かますのひらき ・干しかれい 1 ～ 2 枚	■大きなひらき ほっけのひらき 1 ～ 2 枚	■頭を奥に ■開きなどは皮面を下向きに （反らずにきれいに焼ける）	

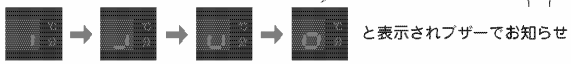
その他の機能

ロック機能

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。

ロックするとき

1. 電源ボタンを押す。
2. グリル操作部を押す。
3. 消火していることを確認する。
4. ロックボタンを３秒以上長押しする。



表示部に と表示されブザーでお知らせします。

●ロック表示ランプ、ロックボタンランプが点灯および電源ランプが点滅し、ロックされます。

●ロックされているときは電源ボタンのみ「入 / 切」ができます。
また、電源を入れたとき、電源ランプが点滅します。

青色に点滅

ロックを解除するとき

1. ロックボタンを３秒以上長押しする。

表示部に と表示されブザーでお知らせします。

●ロック表示ランプ、ロックボタンランプが消灯および電源ランプが点灯し、ロックが解除されます。

青色に点灯

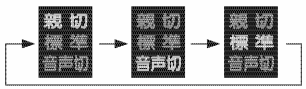
音声お知らせ機能

次回操作するときには前回設定した音声・音量でご使用できます。
標準・・・・安全機能の報知やネクストガイドをします。
親切・・・・設定内容をお知らせするので操作の確認をすることができます。
音声切・・・ブザー音のみの設定になります。

音声ガイドの設定

1. グリル操作部を押す

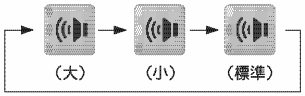
2. 音声ガイド選択ボタンを押す



音量の設定

1. グリル操作部を押す

2. 音量ボタンを押す



日常の点検とお手入れ

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。
☞14・15ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか☞42ページ
●グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
☞43ページ

お手入れの手順

1. やけど注意表示が消灯し、機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをかけるか、電源プラグを抜く
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

お願い ・お手入れ後は、必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

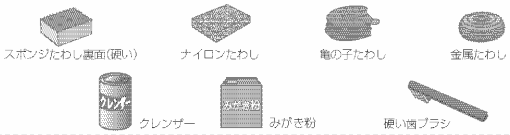
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい道具・洗剤

使ってはいけない道具・洗剤

キズの原因となるもの

●部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。



部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの

樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布にきませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

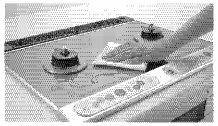
スプレー式洗剤

お手入れのしかた

お手入れのポイント

ガラストッププレート

■汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げます



●そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすとこびりついてとれにくくなります。

お願い

●トッププレートはねじ固定しています。取りはずさないでください。

●ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、バーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。(万一塗装がはがれても、そのままお使いいただけます)

●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスにお問い合わせください。

汚れがこびりついたとき

1. 台所用中性洗剤と水を含ませたキッチンペーパーで汚れた部分を湿らせておきます。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップに、クリームクレンザーを適量塗り、こすります。
2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ふきし、乾いた布で仕上げをします。

※研磨性の高いクレンザーの場合はガラスに傷がつく可能性があります。

・立消え安全装置(炎検知部)
・電極(点火プラグ)
・温度センサー

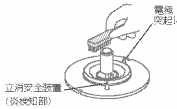
■汚れたらそのつど、やわらかい布などで汚れをふき取ります

●汚れたままにすると、点火不良や途中消火するなどの原因になります。

汚れがこびりついたとき

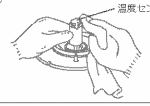
立消え安全装置と電極

●突起に注意してやわらかい歯ブラシでお手入れします。



温度センサー

●片手を添え、かたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る。



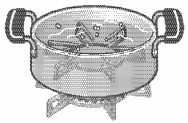
・ごとく(ホーロー)
・排気口カバー(ホーロー)
・グリル下火カバー(ホーロー)
・バーナーキャップ上部

汚れがこびりついたとき

1. 台所用中性洗剤と水を含ませたキッチンペーパーで汚れた部分を湿らせておきます。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

それでも汚れがとれないとき

1. 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。(水を入れた大きななべにごとくなどを入れ30分程加熱する)
2. 水洗いし、水気をふき取ります。



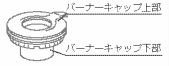
⚠注意

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

・バーナーキャップ下部
・バーナー
・バーナーリング(クリアコート)

お願い

●バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



■汚れをふき取ります

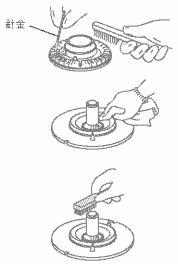
●バーナーキャップ部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れします。(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因になります)

●バーナー本体側の表面は洗剤とやわらかい布・やわらかいスポンジなどでふき取ります。中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれても、そのままご使用いただけます。

●煮洗いや水洗いをしたあとは水気を十分にふき取ってからセットしてください。(水気が残っていると点火しにくくなります)

●バーナーリング周りや凹部は、歯ブラシなどでお手入れします。汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

●つまようじなどの硬いものでお手入れしないでください。バーナーリングとガラスの間のパッキンにキズがつくと煮こぼれが機器内部に入り、機器を早くいためる原因になります。



・グリルとびらガラス
・グリルとびら
・グリル皿受け

汚れがこびりついたとき

●台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いします。

●酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、パネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。必ず、中性洗剤を使ってスポンジで洗ってください。

●食器洗い乾燥機でグリルとびらは洗わないでください。グリルとびらを洗浄すると、パネル部の変色やはがれの原因になったり、水がグリルとびら内に残ります。

・グリル皿(クリアコート)
・グリル焼網(フッ素コート)

■汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをします

●そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

●台所用中性洗剤と水を含ませたキッチンペーパーで汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

●グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。

お願い

●硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。

●使用しているうちにグリル皿の透明なクリアコートが変色することがありますが、汚れ落ちの効果は変わりません。

●グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。

・本体前面パネル

■汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げます。

・コンロ・グリル操作部

■汚れたらそのつど、乾いた、やわらかい布でふき取ります。

●酸性・アルカリ性洗剤やスプレー式洗剤を使用しないでください。操作パネルの変色やはがれの原因になります。

よくあるご質問 (Q & A)

Q	A	参照ページ
電源が入りにくい（又は入らない）	●お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3秒）押してください。	—
電源を入れたとき、切ったあとや使用中、消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポッポッ」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音のする場合がありますが、異常ではありません。	—
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●火力を調節するときの機器内のモーターの音です。異常ではありません。	
	●機器内を冷却するためのファンの音です。異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
	●機器が冷えている状態でグリルに点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。機器が温まると音はなくなります。	
点火すると他のバーナーもスパークする	●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
点火／消火ボタンから手を放してもスパークしている	●点火／消火ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約10秒）異常ではありません。	—
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・小火になって1分後に消火する	●なべを置いていますか？ なべを置いていないと点火しません。	17・24
	●なべの形状や材質が適していますか？	
	●なべ底が温度センサーと密着していますか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？ なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	16・17 22・23 25・26
	●から焼きに近い調理をしていませんか？ ●なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。小火⇔大火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。 ●小火になると支障のあるときは、センサー解除ボタンを押すと、高温での調理ができます。	

Q	A	参照ページ
使用中に… ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない ・小火になって1分後に消火する	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンやなべを持ちあげると小火になります。小火になると支障のあるときは、センサー解除ボタンを押すと、調理できます。	17・25
	●長時間使っていませんか？ 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	16・52
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍してから調理してください。	—
	●カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかきまぜて調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ 焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	50
	●機器下方のキャビネットとびらを早く開閉していませんか？ 早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	25
湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	●湯わかしに適したなべを使用していますか？	22・23・29
	●なべ底が温度センサーと密着していますか？	
	●水の量は適切ですか？ 標準バーナー：水量500mℓ～2ℓが適切です。 チャオバーナー：水量500mℓ～3ℓが適切です。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	29
	●一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしていませんか？ 100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—
	●カスタマイズ機能で、お知らせ時間を変更していませんか？	58・59
上手に炊飯ができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に適したなべを使用していますか？	23・31
	●なべ底にセンサーが密着していますか？	22
	●米の量、水の量は正しく計っていますか？	31
	●よく洗米しましたか？ ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—
	●浸しおき時間は十分ですか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	31

よくあるご質問 (Q & A)

Q	A	参照ページ
上手に炊飯ができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	30・31
	●炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	31
	●銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
	●無洗米を使っていませんか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	31
コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●コンロ調理タイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか？ 再点火してください。	17・18・19・33・37・50
	●グリル庫内が高温になっていませんか？ 庫内が冷めるまで約5分程度待ってから使用してください。	
	●グリルとびらを速い操作で開閉していませんか？	
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニューボタンを受け付けない ・タイマーがセットできない	●完全に解凍していますか？	32・33・38・39
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●焼き加減の設定、魚の置き方は合っていますか？	
	●グリル下火カバーが汚れていませんか？	42
	●庫内温度が高くなっていませんか？ 庫内温度が高すぎると、オートメニューは受け付けません。タイマーは設定できる時間が短くなります。	34・37
	●グリルとびらは確実に閉まっていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るために異常ではありません。	32
	●食材にあった火力調節をしてください。	33・34・38
コンロやグリルの操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	●コンロ部、レンジフードファンの発信部または受信部が汚れていませんか？ ●赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	21
コンロやグリルを停止してもレンジフードファンが停止しない	●レンジフードファンが常時換気設定の場合やレンジフードファンタイマーが作動中は停止しません。すぐに停止したい場合はレンジフードファン側の停止用ボタンを押してください。	21

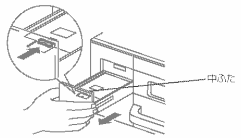
停電時のご使用について

非常用電池ケースに単３形アルカリ乾電池（１.５V）６個をセットすると、標準バーナーのみ約 10 時間通常どおりご使用いただけます。

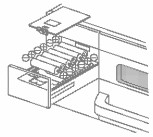
●乾電池の消耗を抑えるため、ランプ、表示部の明るさが暗くなりますが異常ではありません。
●乾電池は非常用です。100V 通電状態で入れたままにしないでください。
そのままにしておくと乾電池の液漏れ、発熱の原因となります。

乾電池セット方法

1. 機器が冷めていることを確認する
2. 非常用電池ケースの［押：開］付近を指で押す
電池ケースが少し引き出される。
3. 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す



4. 中ふたを取りはずし、乾電池を入れる（手前のツメを奥に押し込みながら取りはずします）
新品の単３形アルカリ乾電池（１.５V）６個を図のように＋、－を確認して正しくはめ込んでください。
※新しいアルカリ乾電池以外の乾電池をご使用の場合、作動しない、または作動時間が極端に短くなることがあります。６個すべて新しいアルカリ乾電池をご使用ください。



5. 中ふたを取り付け、電池ケースを奥までしっかり押し込む
※中ふたは、奥のツメを引っ掛けてから手前に倒してください。

停電復帰時のご使用について

停電が復帰したときは直ちに乾電池をはずしてください。調理中に停電が復帰すると、途中消火（自動消火）します。乾電池を入れたままでは使用できません。
乾電池の液漏れ・発熱を防止するため、乾電池は必ずすべて電池ケースからはずして保管してください。

お願い

乾電池の短絡や発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になりますので、下記の内容を必ずお守りください。

●異種の乾電池を混ぜたり、新しい乾電池と古い乾電池を混ぜたりして使用しないでください。
●乾電池を電池ケースに入れる際、向きを間違えないでください。
●乾電池は充電、分解、加熱、火の中へ投入しないでください。

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	—
	●電源は入っていますか？停電時は乾電池でご使用いただけます。	24・34・36・47
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	42・43
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	15
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	6
	●なべを置いていますか？ なべを置いていないと点火しません。	17・24
	●ロックを解除していますか？	40
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	50・52
	●グリルはコンロにくらべ点火に時間がかかります。	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	42・43
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	15
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	6
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	50・52
	●風が吹き込んでいませんか？ ●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	9
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	25
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●換気をしていますか？	6
	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	50・52
④ランプが点滅する ・操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。	28・29・31・35・37
	●特殊な操作で入るデモモードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
	●なべを置いていますか？	17・24
	●機器をロックしていませんか？	40
⑤部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	41・43
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。	—
⑥電源を切った後もやけど注意表示が消えない	●機器が高温になっています。お手入れできる温度になると消灯します。	9
	●コンロ上に熱いなべを置くと使用していない状態でもランプが点灯します。	—
⑦電源を切った後も冷却ファンが止まらない	●機器保護のため冷却します。安全な温度になると停止します。	—
	●ビルトインオーブン使用時など、コンロ本体が熱くなった時も冷却ファンが作動することがあります。	

故障かな？と思ったら

ブザーが鳴って次の表示が出たときは

■安全機能がはたらくと「ピー」とブザーが鳴って消火し、表示と音声、点火 / 消火ボタンの点滅でお知らせします。

ブザー音	表示	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー５回	02	天ぷら油過熱防止機能作動 高温自動温度調節機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油が高温になり、自動的に火力調節したが、更に温度が高くなった。 またはこの状態が 30 分以上続いた。 煮ものなどを調理中になべ底が焦げついたから炊きをした	● 調理油・なべが冷めるのを待ってから再点火してください。 ● 温度センサーが高温のままの状態は、点火しても手を離すと消火する場合があります。 ● 「よくあるご質問（Q&A）」を確認してください。 ● やけどに注意して再点火を行ってください。 ● 煮ものなど料理の具合を確認してください。	16・17 44・45
	22	感震停止機能作動	機器本体が震度４以上の揺れを検知した	● 点火 / 消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。	17
	14	温度センサー過熱防止機能作動	異常を検知しました 部品が故障しています	● 電源ボタンを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ● 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	60
ピー３回	12	立消え安全装置の作動	煮こぼれや風などで火が消えた	● 「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	16・17・ 24・48
	11	点火時に着火しなかった	着火しなかった		
		鍋なし検知エラー	鍋なし検知が作動した場合など なべがないため点火しなかった		
	02	グリル過熱防止センサーの作動	グリル庫内の温度が異常に高くなった	● 約５分グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。 ● 作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。	17・33・ 37・46
	06	電池電圧低下エラー （停電時対応乾電池使用時）	停電時、非常用電池ケースに電池を入れて使用中、電池が消耗した	● 新しい乾電池と入れ替えてください。	47

故障かな？と思ったら

ブザー音	表　示	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー３回	00	消し忘れ消火機能作動	点火後約２時間または設定した時間がたち自動消火しました	●点火／消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	16・17・24・35・37
	00	センサー解除モード終了	センサー解除モードで約 30 分たち、自動消火しました		
ピー１回（約２秒）	0	調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました	●点火／消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。	28・46
	0	オートメニューモード終了 マニュアルモード終了	オートメニューモードで焼きあがり自動消火しました 設定した時間がたち自動消火しました	●点火／消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。	35・37
	0	ごはんモード終了	ごはんモードで炊きあがり自動消火しました	●点火／消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。	31
		湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、自動消火しました	●点火／消火ボタンを押して、消火の状態に戻してください。	29
ブザーが鳴り続ける（約８秒）	70 71 72	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました 部品が故障しています	●電源ボタンを押して消灯し、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	60
	32 33	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	34 35	冷却ファン・表示部サーミスタ断線エラー 冷却ファン・表示部サーミスタ回路エラー			
	31	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	79	モーター位置エラー			
	40	感震器断線エラー			
	24	点火／消火ボタン連続押しエラー センサー解除ボタン連続押しエラー			
	60	冷却ファンエラー			
	80	元電磁弁故障			
	81	セーフティバルブ故障			

音声ガイダンスのご紹介

●主な音声は以下の通りです。　※コンロ使用時は操作されたコンロを報知します。

	報知要因			ブザー音	親切モード	標準モード
電源・ロック	電源ボタンON			ピッ	「電源が入りました」	—
	電源ボタンON（非常用乾電池同時接続）			ピピッ	「電源が復帰しました」「乾電池を抜いてください」	「電源が復帰しました」「乾電池を抜いてください」
	電源OFF	電源ON状態での電源ボタン押下時		ピッ	「電源を切りました」	—
		オートオフ作動		ピピッ	「電源を切ります」	—
	ロックボタン長押し時（操作ロック設定時）			ピッ	「ロック設定しました」	—
	ロックボタン長押し時（操作ロック解除時）			ピー	「ロック解除しました」	—
	ロックボタン以外のボタン操作時（通常受け付けボタン）			ププー	「ロック中です」	「ロック中です」
コンロバブル操作	点火／消火ボタンON（点火時）「止」→「開」	センサー設定時	点火時 なべありの場合	ピピッ	「点火します」	—
			点火時 なべなしの場合	ピピピッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
			燃焼時 なべなし状態を30秒継続	ピピッ	「なべを置いてください」「まもなく消火します」	「なべを置いてください」「まもなく消火します」
			燃焼時 なべなし状態を1分継続	ピー3回	「消火しました」	「消火しました」
		センサー解除モード時		ピピッ	「点火します」	—
	点火／消火ボタンOFF（消火時）「開」→「止」			ピー	「消火しました」	—
	火力調節	最大火力設定時		ピピー	「火力最大です」	—
		最小火力設定時		ププー	「火力最小です」	—
		火力自動制御時に火力切替	（安全機能作動時）	ププー	「安全装置がはたらき」「火力自動調節中です」「火力調節できません」	「安全装置がはたらき」「火力自動調節中です」「火力調節できません」
			（便利機能作動時）	ププー	「自動調理中です」「火力調節できません」	「自動調理中です」「火力調節できません」
	センサー解除モード	センサー解除モード取り消し		ピッ	「センサーを有効にしました」	「センサーを有効にしました」
		センサー解除モード設定時（3秒押し）		ピピピッ	「センサーを解除しました」	「センサーを解除しました」
		センサー解除モード：初回小火時		ピピッ	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」
		センサー解除モード設定より30分経過時		ピー3回	「30分連続使用のため」「安全装置がはたらき」「消火しました」	「30分連続使用のため」「安全装置がはたらき」「消火しました」
	揚げものモード	揚げものモード設定時「＋／－」ボタン押下時	初期1回目ボタンON時	ピッ	「揚げものです」「温度を設定できます」（確定後）「揚げものの温度を」「＊＊℃に」「設定しました」	「温度を設定できます」
		いったん確定後、「＋／－」ボタン押下		ピッ（又はプッ）	「揚げもの温度を」「＊＊℃に」「設定しました」	—
		揚げもの温度最大		ピピー	「揚げもの温度」「最大です」	—
		揚げもの温度最小		ププー	「揚げもの温度」「最小です」	—
		他ボタン押下時（メニュー選択ボタン）		ププー	「揚げもの温度調節中です」「変更できません」	—
		他ボタン押下時（取り消し）		ピー	「揚げものを」「取り消しました」	—
		設定温度到達時報知		ピピッ3回	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」

	報知要因			ブザー音	親切モード	標準モード
コンロバブル操作	調理タイマーモード	調理タイマーモード設定時		ピッ	「調理タイマーです」「タイマーを設定できます」	「タイマーを設定できます」
		「＋／－」ボタン押下時		ピッ（又はプッ）	（確定後）「＊＊分に」「設定しました」	—
		いったん確定後、「＋／－」ボタン押下		ピッ（又はプッ）	「タイマーを」「＊＊分に」「設定しました」	—
		タイマー設定最大		ピピー	「タイマー」「最大です」	—
		タイマー設定最小		ププー	「タイマー」「最小です」	—
		他ボタン押下時（メニュー選択ボタン）		ププー	「タイマー調理中です」「変更できません」	—
		他ボタン押下時（取り消し）		ピー	「調理タイマーを」「取り消しました」	—
		タイマー終了30秒前		ピピッ3回	「タイマーを」「まもなく終了します」	—
		タイマー終了時		ピー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
	湯わかしモード	湯わかし設定時		ピッ	「湯わかしです」（確定後）「湯わかしに」「設定しました」	「湯わかしです」
		他ボタン押下時（メニュー選択ボタン）		ププー	「湯わかし中です」「変更できません」	—
		他ボタン押下時（取り消し）		ピー	「湯わかしを」「取り消しました」	—
		終了時		ピー	「湯わかしを終了しました」	「湯わかしを終了しました」
	ごはんモード	ごはん設定時		ピッ	「ごはんです」（確定後）「ごはんに」「設定しました」	「ごはんです」
		ごはん燃焼中、他ボタン押下時（メニュー選択ボタン）		ププー	「炊飯中です」「変更できません」	—
		ごはん燃焼中、他ボタン押下時（取り消し）		ピー	「炊飯を」「取り消しました」	—
		むらし開始時（燃焼停止時）		ピピッ3回	「消火しました」「蒸らし中です」	「消火しました」「蒸らし中です」
		むらし中、他ボタン押下時（メニュー選択ボタン）		ププー	「むらし中です」「変更できません」	—
		むらし中、他ボタン押下時（取り消し）		ピー	「炊飯を」「取り消しました」	—
		むらし終了30秒前		ピピッ3回	「炊飯を」「まもなく終了します」	—
		むらし終了（ごはん終了）		ピー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
	コンロ使用中報知	点火　30分、60分、90分後		ピピッ	「使用中です」	「使用中です」
グリルバブル操作	マニュアルモード	点火／消火ボタン押下時	非燃焼中	ピピッ	「点火します」「タイマーを設定できます」（確定後）「タイマーを＊＊分に」「設定しました」	「タイマーを設定できます」
			燃焼中	ピー	「消火しました」	—
		「火力切替」時（燃焼時のみ受け付け）		ピッ	「火力を変更しました」「上火」「強／弱」「下火」「強／弱」「です」	—
		「＋／－」ボタン押下時		ピッ（又はプッ）	「タイマーを」「＊＊分に」「設定しました」	—
		タイマー終了30秒前		ピピッ3回	「タイマーを」「まもなく終了します」	—
		タイマー終了時		ピー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
		オートメニューボタン押下時（点火30秒後以降）		ププー	「タイマー調理中です」「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」「オート調理の設定はできません」

音声ガイダンスのご紹介

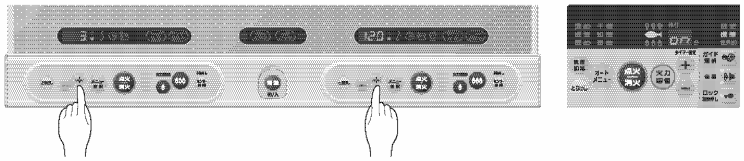
	報知要因			ブザー音	親切モード	標準モード
グリル/バーナー操作	オートメニューモード	「オートメニュー」／「焼き加減」ボタン押下時（初回設定時）		ピッ	「姿焼きです」→「切身です」→「干物です」「標準です」→「強めです」→「弱めです」（確定後）「＊＊に設定しました」	「メニューと焼き加減を設定できます」
		「オートメニュー」／「焼き加減」ボタン押下時（いったん報知後の変更）		ピッ	「姿焼きです」→「切身です」→「干物です」「標準です」→「強めです」→「弱めです」（確定後）「＊＊に設定しました」	－
		点火／消火ボタン押下時（オート機能選択後）	非燃焼中（＆非点火動作中）	ピピッ	「点火します」	－
			燃焼中	ピー	「消火しました」	－
		「火力切替」ボタン押下時		ププー	「オート調理中です」「変更できません」	「オート調理中です」「変更できません」
		グリル点火後の「オートメニュー」ボタン押下時		ププー	「オート調理中です」「変更できません」	「オート調理中です」「変更できません」
		グリル点火90秒後の「オートメニュー」「焼き加減」ボタン押下時		ププー	「オート調理中です」「変更できません」	「オート調理中です」「変更できません」
		オート調理設定時間終了30秒前		ピピッ3回	「オート調理を」「まもなく終了します」	－
		オート調理設定時間終了		ピー	「オート調理」「終了しました」	「オート調理」「終了しました」
		「とりけし」ボタン押下時	オートにて点火受け付け前	ピー	『オート調理の設定を』『取り消しました』	『オート調理の設定を』『取り消しました』
			オートにて点火受け付け後	ピー	『オート調理の設定を』『取り消しました』「タイマーを設定できます」	『オート調理の設定を』『取り消しました』
		高温時、「メニュー」ボタン押す		ププー	「グリルが熱くなっています」「冷めるまでしばらくお待ちください」	「グリルが熱くなっています」「冷めるまでしばらくお待ちください」
その他	カスタマイズ機能	【カスタマイズ機能】		ピッ	「カスタマイズ機能です」「設定を変更できます」	「カスタマイズ機能です」「設定を変更できます」
		リセット時		ピッ	「リセットしました」	「リセットしました」
	音量変更	表示変更毎		ピッ	「音声は大です」「音声は小です」「音声は標準です」	「音声は大です」「音声は小です」「音声は標準です」
	音声モード変更	表示変更毎		ピッ	「親切モードです」「音声を消します」「標準モードです」	「標準モードです」「親切モードです」「音声を消します」
	感震停止機能	解除		ピッ	「感震停止機能を解除します」	「感震停止機能を解除します」
		設定		ピッ	「感震停止機能を有効にします」	「感震停止機能を有効にします」
	感震停止機能作動			ピー5回	「安全装置がはたらきました」「強いゆれを検知し」「消火しました」	「安全装置がはたらきました」「強いゆれを検知し」「消火しました」
		感震センサー故障が検知された場合		ピー	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」
	消し忘れ消火機能作動時			ピー3回	「※120分連続使用のため」「安全装置がはたらき」「消火しました」…（※30～120分）	「※120分連続使用のため」「安全装置がはたらき」「消火しました」…（※30～120分）

	報知要因		ブザー音	親切モード	標準モード
その他	高温自動温度調節機能：初回小火時		ピピッ	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」「火力自動調節に切り替わりました」
	高温自動温度調節機能：30分経過時／焦げつき消火／過熱防止		ピー5回	「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
	グリル過熱防止センサー作動		ピー3回	「安全装置がはたらき」「消火しました」「グリルが熱くなっています」	「安全装置がはたらき」「消火しました」「グリルが熱くなっています」
	点火時エラー（不着火）故障発生		ピー3回	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」	「火がついていません」「もう一度」「点火」「してください」
	安全装置作動		ピー3回	「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
		ガス元栓を閉じる必要がある場合	ピー	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」
	故障発生		ピー	「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
		ガス元栓を閉じる必要がある場合	ピー	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」	「安全装置がはたらきました」「ガスの元栓を閉じ」「取扱説明書をご確認ください」
	冷却ファン	電源OFF後も、冷却ファンが回っている場合（手動OFF時のみ）	－	「本体内部が熱くなっています」「冷却ファンを」「引き続き」「運転します」	「本体内部が熱くなっています」「冷却ファンを」「引き続き」「運転します」

安全・便利機能の使いかた

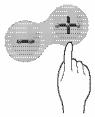
カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
電源オートオフ機能・・・購入時は3分に設定されています。
コンロ消し忘れ機能・・・購入時は 120 分に設定されています。
感震停止機能・・・購入時は ON に設定されています。
湯わかしモード・・・購入時は 3 に設定されています。



1. 電源を入れる
2. チャオバーナー、標準バーナーの「＋」ボタンを同時に3秒以上長押しする。
   各表示部が点灯し、カスタマイズ機能の設定に入ります。

電源オートオフ時間を変更するとき

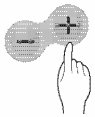


●チャオバーナーのコンロ表示部にオートオフ時間を表示します。
「＋／－」ボタンで1～25分の間で1分刻みに変更できます。

感震停止機能を解除または設定するとき

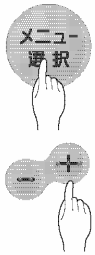
●グリル操作の表示部に設定（ON）解除（OFF）を表示します。
タイマー設定ボタン「+」、「−」にて ON、OFF の切り替えできます。

コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更するとき

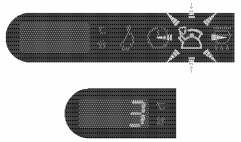


●標準バーナーのコンロ表示部に消し忘れ消火機能の時間を表示します。
「＋／－」ボタンで 30～120 分の間で 10 分刻みに変更できます。
15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

湯わかしモードお知らせ時間を変更するとき



●設定するコンロのメニュー選択ボタンを押すと湯わかしランプが点滅し、コンロ表示部に3を表示します。
「＋／－」ボタンで1～5の間で変更できます。
チャオバーナー、標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。



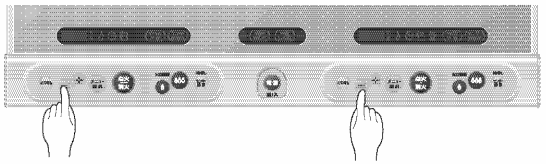
コンロ部表示	1　2	3	4　5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合 ←	標準（初期設定）	→ 沸とうのお知らせを遅くしたい場合

お願い

●同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
●同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
●チャオバーナー、標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。



1. 電源を入れる
2. チャオバーナー、標準バーナーの「－」ボタンを同時に5秒以上長押しする。
   「ピッ」と一回鳴ってお知らせし、購入時の設定に戻ります。
   15秒後に表示が消え、変更を確定します。

アフターサービス / 仕様

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

●まず、☞48 ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-PS862A-VXBBHL　機器コード11-080-02-01284）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い
●お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●電源プラグを抜いてください。
●お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。☞41 ページ

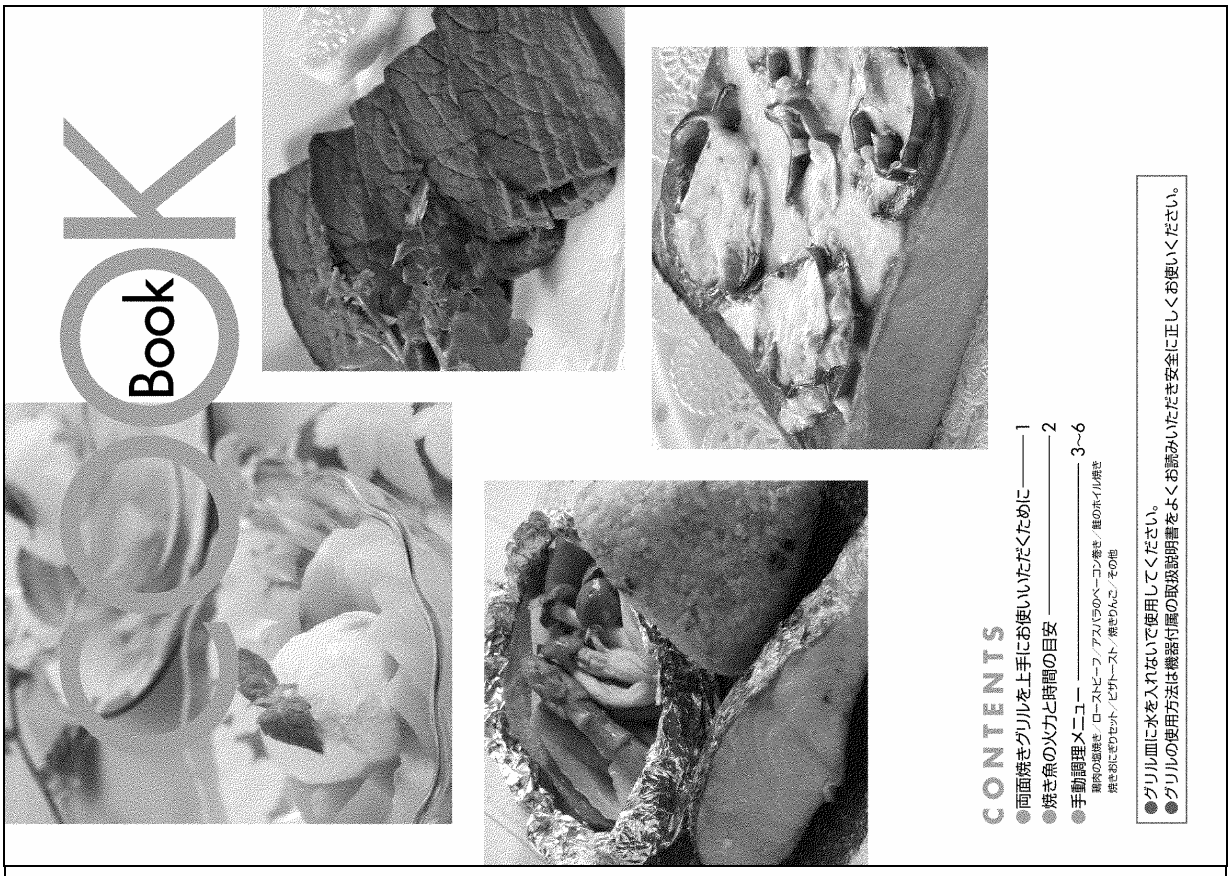
仕様

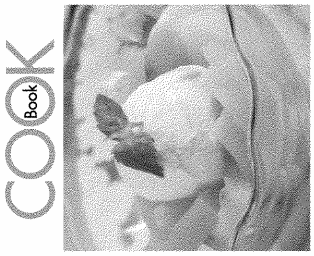
品名	RN-PS862A-VXBBHL	RN-PS862A-VXBBHR
型式の呼び	RHB21W4DV2-L	RHB21W4DV2-R
	型式名：RB21W4DV2	
質量	25.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 543mm	
	（トッププレート幅　594mm）	
ガス接続	15A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管	
電源	AC100V（50Hz－60Hz共用）	
消費電力	7W（待機時消費電力 0.7W）	
安全装置	立消え安全装置（全バーナー）、天ぷら油過熱防止機能（チャオバーナー・標準バーナー）、コンロ消し忘れ消火機能（チャオバーナー・標準バーナー）、鍋なし検知機能（チャオバーナー・標準バーナー）、グリル過熱防止センサー、感震停止機能	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧表別添）、クックブック	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	2.77kW	1.86kW	8.20kW
	13　A	4.20kW	2.97kW	2.00kW	8.80kW

クックブック	RN-PS862A-VXBBHL〈RHB21W4DV2-L〉 RN-PS862A-VXBBHR〈RHB21W4DV2-R〉	110800201284 110800201285			01

2．クックブック





両面焼きグリルを上手にお使いいただくために（詳しくは取扱説明書をご覧ください）

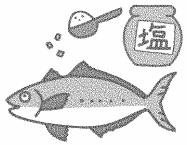
お願い
- ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。
- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
- ※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

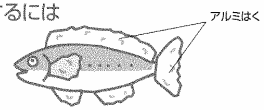
- ●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよく拭き取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよく拭き取ります。

塩をふるタイミングは
- ※さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
- ※白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
- ※川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。



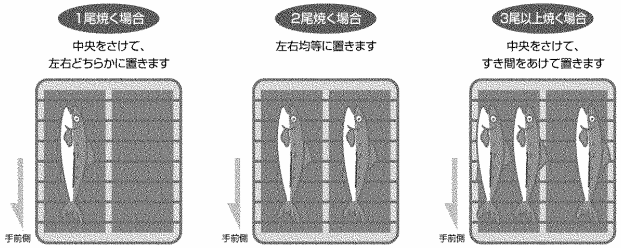
2 魚の尾やヒレを焦がさないようにするには

魚の尾やヒレは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。

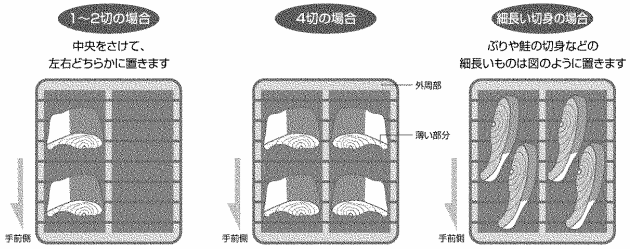


3 魚を置く位置

丸身の場合　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。■印のところが上手に焼けます。



切身の場合　皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



焼き魚の火力と時間の目安

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理（オートメニューモード）は、予熱しないでください。

料理名	分量（1尾一切あたりの重量）	手動調理（マニュアルモード） 焼き時間目安	手動調理（マニュアルモード） 火力（上火ー下火）	自動調理（オートメニューモード）※1 オートメニュー	自動調理（オートメニューモード）※1 焼き加減
あじの塩焼き	4尾（約150g）	約13分	強 ー 強	姿焼	強め（強）
	2尾（約150g）	約10分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
いわしの塩焼き	5尾（約80g）	約12分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2尾（約80g）	約8分			
さんまの塩焼き	4尾（約150g）	約11分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2尾（約150g）	約9分			
さばの塩焼き	6切（約80g）	約8分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約80g）	約7分			
さわらの塩焼き	6切（約80g）	約9分	強 ー 強	切身	強め（強）
	2切（約80g）	約8分			
鮭の切身	4切（約90g）	約9分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約90g）	約8分			
ぶりの照焼き	5切（約100g）	約7分	強 ー 強	切身	弱め（弱）
	2切（約100g）	約6分			
あじのひらき	2枚（約130g）	約9分	強 ー 強	干物	標準（中）
ししゃも　等	約10尾（10尾で約180g）	約6分	強 ー 強	干物	弱め（弱）
赤魚のかす漬け	2切（約180g）	約11分	弱 ー 強	オートモード不可	
みりん干し（かわはぎ等）		約6分	強 ー 強		
みりん干し（いわし等）※2		予熱約3分・焼き約1分	強 ー 強		
さばのみりん漬け※3		約5分	強 ー 弱		
さばのみそ漬け※3		約8分	強 ー 弱		

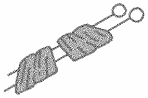
※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリルの焼網上に置いてください。
- ●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- ●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

火加減のポイント

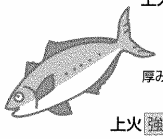
- ●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。

塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火強ー下火強

ぬり卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火弱ー下火強

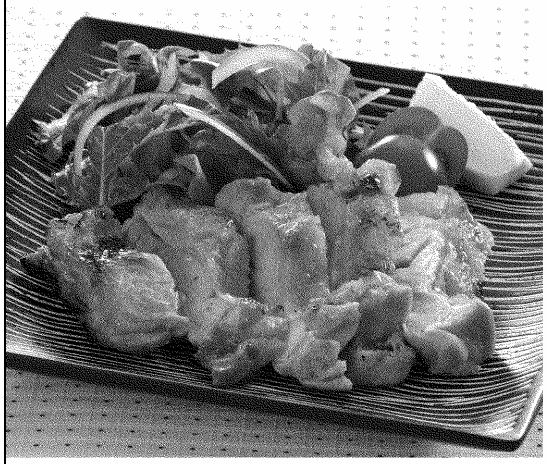


たれをつけて焼くつけ焼き、照り焼きなど焦げやすい場合（うなぎのかば焼きなど）
上火弱ー下火弱



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
途中で火力を替える
上火強ー下火強 ▼ 上火弱ー下火強

手動調理メニュー



鶏肉の塩焼き

上火 弱 ー下火 強

約11分

材料・2人分

- 鶏もも肉又はむね肉（1枚約150g）―― 2枚
- 塩 ―― 適宜
- こしょう ―― 適宜

❶鶏肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをします。
❸グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約11分焼きます。

ローストビーフ

上火 強 ー下火 強

約8～9分

▼ アルミはくに包んで

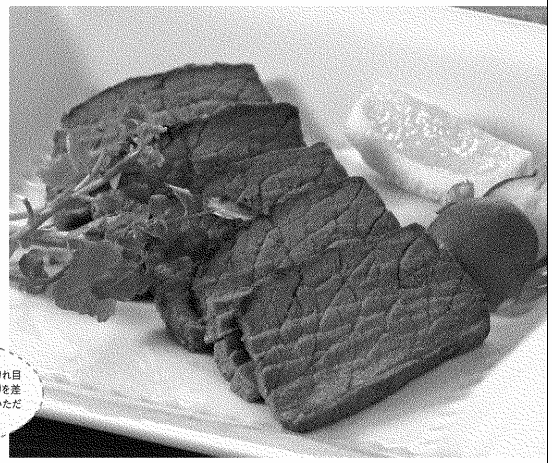
約15分

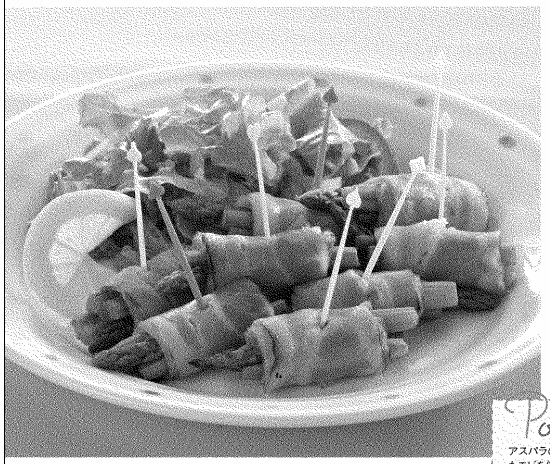
材料

- 牛ももかたまり肉 ―― 約300g（厚さ3cm）
- 塩 ―― 小さじ1/2
- こしょう ―― 適宜
- アルミはく

❶牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程度置きます。
❷①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、下火:強〉で約8～9分焼きます。
❸焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、約15分休ませます。
❹③を切り分けて器に盛りつけます。

Point
お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。





アスパラのベーコン巻き

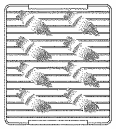
上火 強 ー下火 強

約5分

材料・2人分

- グリーンアスパラガス ―― 8本
- 塩 ―― 適宜
- ベーコン ―― 4枚

❶アスパラは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたアスパラをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



Point
アスパラの代わりにエリンギやゆでたエビを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

鮭のホイル焼き

上火 強 ー下火 強

約6分

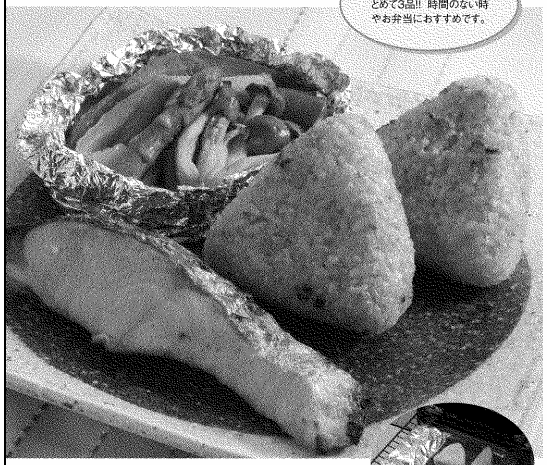
材料・2人分

- 生鮭（1切約100g）―― 2切
- 酒・塩 ―― 適宜
- たまねぎ ―― 1/4個
- しめじ ―― 1/4房
- ししとう ―― 2本
- パプリカ（赤または黄）―― 1/4個
- アルミはく

❶生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べて包みます。
❹グリル焼網に③をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

Point
- グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
- グリル焼網に並べる時は、たてに置くと火通りしやすくなります。
- 材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつき防止になります。



組み合わせ次第で1度にまとめて3品!! 時間のない時やお弁当におすすめです。

※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火強ー下火強

約5分

材料・1人分

- 塩鮭(約90g)——1切
- ホイル焼き——1個分
  - グリーンアスパラガス——1本
  - たまねぎ——30g
  - しめじ——20g
  - パプリカ(赤・黄)——各18g
  - バター——適宜
  - 塩——適宜
  - アルミはく
- 焼きおにぎり——2個分
  - ごはん——200g
  - しょうゆ——小さじ1
  - 炒りごま(白)——小さじ1
  - 塩——適宜

❶ホイル焼きのアスパラは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、白ごまを加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩鮭と②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

上火強ー下火弱

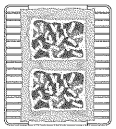
約5分

材料・2人分

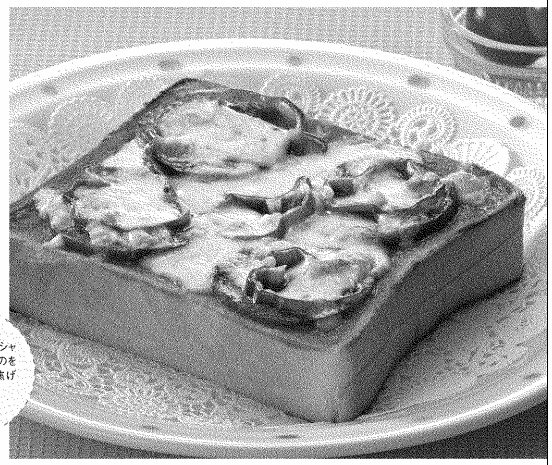
- 食パン(4枚切〜6枚切)——2枚
- サラミ
- ピーマン
- トマトケチャップ
- ピザ用チーズ
- アルミはく

などお好みの具を

❶グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。
※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point
アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。



●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。
Point

焼きりんご

上火強ー下火強

約7分

▼ 庫内保温

約5分

材料・2人分

- りんご——1/2個
- グラニュー糖——小さじ2
- バター——5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7〜8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

こんな料理もいかが…

大あさり 約8分
大あさり4個(2人分)
上火弱ー下火強

厚あげ 約7分
厚あげ2枚(2人分)
上火強ー下火強
焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

焼きなす 約8〜12分
ナス2個(2人分)
上火強ー下火強
なすのがくを取り、たてに3〜4本切れ目を入れて焼きます。

焼きもち 約5分
もち4個(2人分)
上火弱ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

焼きおにぎり 素焼き 約6分 ▶ たれ 約2分
おにぎり4個(2人分)
上火強ー下火強 ▶ 上火強ー下火強
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。

RN-PS862A-VXBBHL〈RHB21W4DV2-L〉
RN-PS862A-VXBBHR〈RHB21W4DV2-R〉
1108002012841108002012851
01